

Gnocchis à la Farina bóna

Recette de Gero Porstein, chef à l'Hôtel Waldhaus de Sils (GR)

Ingrédients

1,5 kg de pommes de terre farineuses

100 g de Farina bóna 

100 g de farine de blé (+ un peu de farine pour le plan de travail)

Sel, poivre, muscade, laurier, cumin

Préparation

1. Bien nettoyer les pommes de terre et les faire cuire dans l'eau salée avec un peu de cumin moulu, de muscade et de laurier.
2. Éplucher les pommes de terre alors qu'elles sont encore chaudes, les passer au presse-purée et les laisser sécher quelques instants.
3. Prélever 1 kg de cette purée et l'assaisonner de sel, de poivre et d'un peu de muscade. Ajouter la Farina bóna et pétrir légèrement. La pâte doit être homogène, mais il ne faut pas la pétrir trop longtemps.
4. Fariner le plan de travail. Former des rouleaux de l'épaisseur du pouce et les découper en tronçons réguliers. Les rouler éventuellement en petites boules et former des rainures à l'aide d'une planche à gnocchis (rigagnocchi en italien) ou d'une fourchette.
5. Jeter les gnocchis dans l'eau bouillante salée, baisser le feu et attendre que les gnocchis remontent à la surface. Les sortir de l'eau à l'aide d'une écumoire, les faire revenir dans un peu de beurre parfumé à la sauge et les servir avec du sbrinz d'alpage râpé.